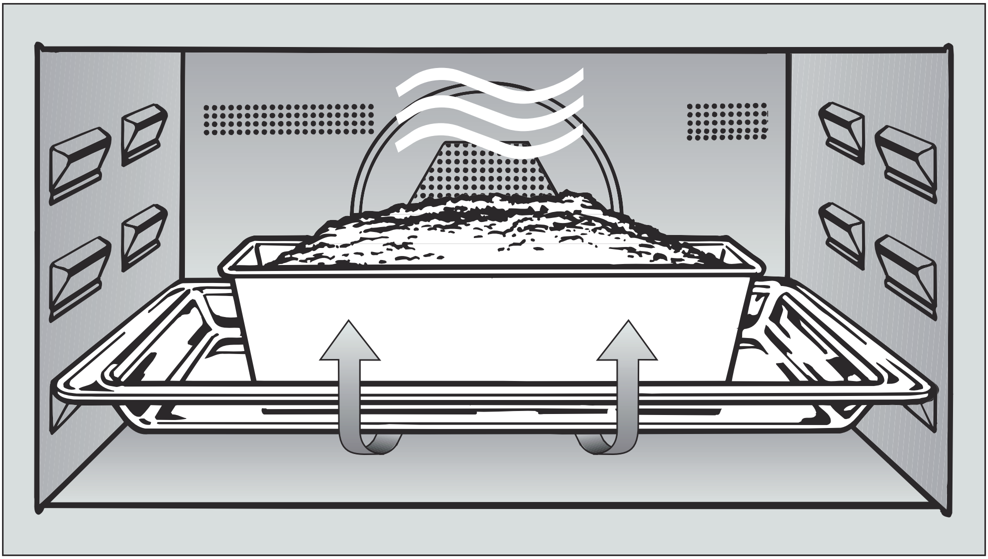
取扱説明書



オーブンレンジ

H 4020 BM（50Hz/60Hz 共通）

J

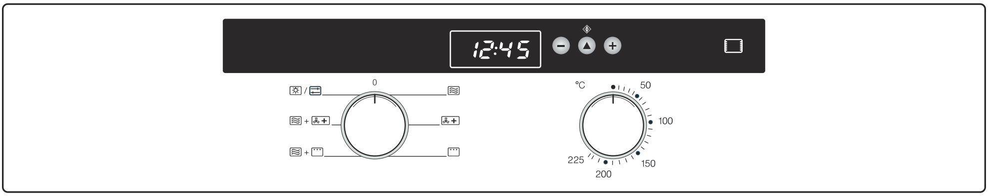
事故や機器への損傷を避けるため、本機の設置時や初めて使用される前に、本取扱説明書を**必ず**お読みください。

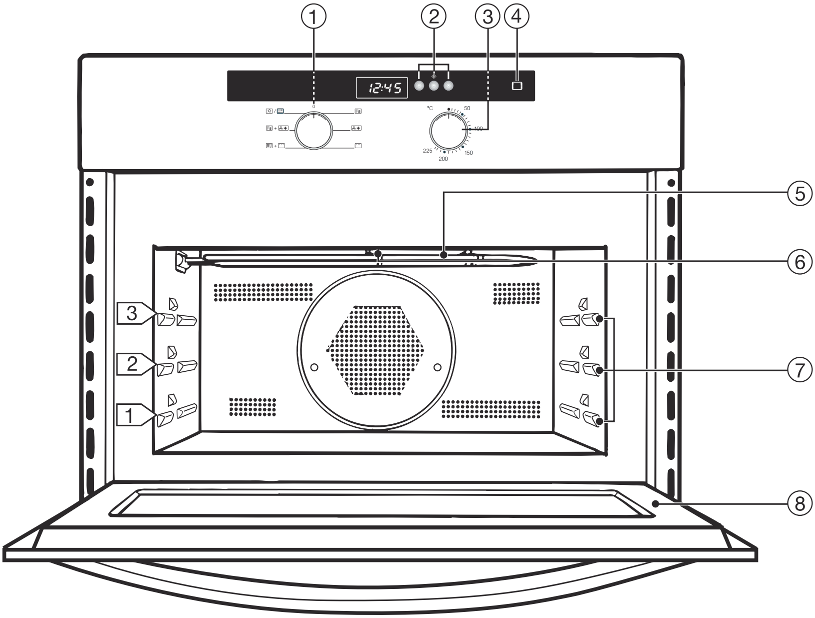
M.-Nr.06 760 480

目次

目次

各部の名前





操作パネル

① 調理モード選択スイッチ

② タイマー

③ 温度切換スイッチ

④ 温度表示ランプ

オーブン庫内

⑤ グリルヒーター

⑥ オーブン庫内照明

⑦ 3 つの棚受け位置 1 2 3

⑧ オーブンドア

付属品

ガラストレイ

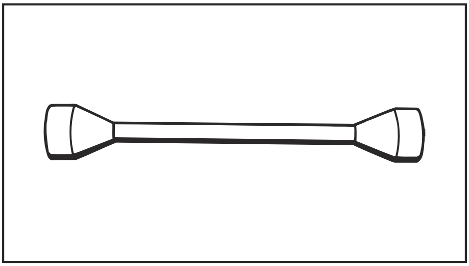
ガラストレイはどの調理モードで使うのにも適しています。

コンビラック（ガラストレイと併用）

コンビラックは必ずガラストレイと一緒に使用してください。棚板を使うとガラストレイとヒーターとの間の距離を調節でき、モードや材料に適した調理が行えます。

コンビラックは電子レンジでもご利用いただけるようになっています。ただし、オーブン内のステンレス製の底に直接置かないでください。アーク放電（火花）が発生する可能性があります。

沸騰棒



飲み物を加熱するときは、容器の中に付属の沸騰棒を入れてください。飲み物が均一に加熱されます。

レシピブック

安全上のご注意

表　示	表　示　の　意　味
警　　告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
注　　意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が中程度の傷害を負う可能性、もしくは物的損害の発生が想定される内容を示します。

■ 重傷とは、失明、けが、やけど（高温、低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、及び治療に入院・長期の通院を要するものを言います。

■ 中程度の損傷とは、治療に入院・長期の通院を要しないが、やけど、感電などを指し、物的損害とは、財産の破損及び機器の損傷にかかわる拡大損害を指します。

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するため色々な絵表示を使用しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

- 強制／指示
- 感電注意
- 高温注意
- 分解禁止
- 電源接続に関する注意
- 水場、湿気の多い場所での使用禁止
- 一般的な注意事項
- 必ずアース線を接続
- 破裂注意
- 接触禁止

本機は、該当するすべての法的な安全要件に適合しています。ただし、正しくお使いにならなければ、人的傷害または物的損害の危険を招く場合があります。
事故および機器への損傷を避けるため、本機の設置時や初めて使用される前に、本取扱説明書を必ずお読みください。
取扱説明書には、本機の設置方法、安全にお使いいただくための注意事項、操作方法、お手入れに関する重要な情報が記載されています。
取扱説明書は大切に保管し、本機を譲渡する場合は必ず本書を添付してください。

正しい使用方法

本機は家庭専用です。食品の調理（特に解凍、再加熱、加熱調理、ベーキング、グリル）を目的としています。その他の用途には対応しておらず、危険を伴う場合があります。不適切な用途または操作による損傷や故障は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

⚠ 警 告

本機で燃えやすいものを乾かそうとしたり保管したりしないでください。水分が蒸発し、火災の危険があります。

本機はおもちゃではありません。けがの危険を防止するために、お子様が本機の上や近くで遊んだり、操作パネルに触れたりさせないようにしてください。お年寄りや介護を要する方が使用する場合は、他の方が十分に注意してください。大きいお子様が１人でオーブンを使う場合は、オーブンの操作方法を明確に説明し、危険や誤った使用方法を理解していることを確認してください。

設置およびメンテナンスの注意

電源コードが損傷している場合、新しいコードはミーレ指定のサービス員が取り替えなければなりません。

次の場合、本機の電子レンジ機能を使用しないでください。

– ドアがゆがんでいる
– ドアのヒンジがゆるい
– 外部ケース、ドアのシール、オーブン庫内の壁に穴やひびが見えるこういった損傷のある機器を利用すると、マイクロ波が漏れて人体に危害を及ぼすことがあります。

決して外部ケースを開けないでください。電気接続や電気部品、機械部品にみだりに触ることは非常に危険であり、動作エラーや感電事故の原因となる場合があります。

⚠ 警 告

重要！
本機はヘルツフリータイプではありません。ご使用前に必ず地域の周波数と銘板シールに記された仕様が一致しているかご確認ください。

現在日本では関東地方から北は 50Hz、中部地方から西は 60Hz が使われています。周波数が異なると使用できない場合がありますのでご注意ください。

本機の電源プラグをコンセントに差し込む前に、銘板シールに記された仕様がご使用の電圧および周波数に適合しているか確認してください。本機への損傷を防止するため、仕様のデータは必ず一致していなければなりません。不明な点がある場合は、有資格の電気技術者にご相談ください。

本機をコンセントに接続する場合は、延長コードを使用せず、電源プラグをコンセントに直接差し込んでください。延長コードを使用した場合は、本機の安全性が確保されず、過熱などによる事故などが発生する場合があります。

本機の電気系統についての安全が保障されるためには、各地域の安全規格に準拠した有効な接地（アース）機構と本機との間に、導通が確保されていなければなりません。これは製品を安全にお使いいただくための基本条件であり、資格のある電気工事事業者によって、この条件が

安全上のご注意

警　告

満たされているかどうかを定期的にチェックすることも重要です。不適切な接地工事による問題（感電事故など）は、保証対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。

電気部品が露出していないよう、ご利用に先立って本機がビルトインされている状態であることを確認してください。

すべての設置作業および修理は、国及び地方自治体の安全基準に従って、有資格者が行わなければなりません。
正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は保証の対象外となり、このために生じる被害や損害の製造者責任は負いません。本機のお手入れや修理に際しては、作業が終わるまで電源が完全に遮断されていることを必ず確認してください。

適切な資格を持つ専門技師による危険性評価で問題なしと判断された場合にのみ、本機を船舶、トレーラーハウス、航空機などの移動性の環境に設置できます。

本機が電源から完全に遮断されるのは次の場合のみです。
– ブレーカ（ヒューズ）が切られた場合
– ねじ式ヒューズが取り外された場合（使用している国のみ）
– 断路器や壁のコンセントで電源がオフにされ、プラグが抜いてある場合

警　告

使用方法

一般的な注意事項

食品の調理や再加熱は十分に行ってください。全体的な調理時間は、食品の大きさや量、食品の初期温度、レシピの変更、調理容器の形や大きさなど多くの要因に影響されます。食品の中には、70℃以上の温度で10分以上かけて十分に加熱しなければ死滅しない細菌が含まれているものもあります。したがって、鶏肉などの食品を調理または再加熱する場合は、食品に完全に熱を通すことが非常に重要です。不確かな場合は、調理や再加熱の時間を長めに設定してください。調理する食品全体に均一に熱が行き渡ることが重要です。そのためには、料理をかき混ぜたり、向きを変えたりしてください。また、調理、再加熱、解凍時間などを長めに設定してください。

電子レンジによる調理、再加熱、解凍の時間は、従来の調理方法（熱風加熱、グリル）よりも通常はかなり短くなる点に注意してください。あまり長い時間調理すると食品が乾いたり焦げたりします。最悪の場合は発火する恐れもあります。パン、花、ハーブ、穀物などを乾燥させる目的で電子レンジ機能を使用しないでください。こういった目的には熱風加熱機能を使用し、オーブンの近くから離れないようにしてください。

警　告

アロマセラピーに用いるような、さくらんぼの種、小麦、ラベンダー、ゲルなどが詰まった袋を加熱するために電子レンジ機能は使用しないでください。こういった袋は加熱後、本機から取り出した後でも発火する可能性があります。

プリンのような糖分を多く含む食品を調理または再加熱する場合は注意してください。あまりに長時間加熱すると、糖分がカラメルになったり発火したりする可能性があります。

空の容器を温める際、出力を最大にしないでください。食品が乗っていなかったり正常に配置されていなかったりすると、機器が損傷する場合があります。

油を使って調理する際はオーブンから離れないでください。過熱により発火する恐れがあります。

オーブンの中に煙が出た場合、炎が大きくなるのを防ぐためにオーブンのドアを開けないでください。モードのスイッチを「0」にするか、ブレーカを落としてコンセントからプラグを抜いてください。煙がなくなるまでオーブンのドアを開けないでください。

純粋なアルコールは絶対にオーブンで加熱しないでください。簡単に発火します。

本機で缶詰を加熱しないでください。
内部の圧力が高まって破裂し、負傷または損傷につながります。

警　告

保温のために料理をオーブン庫内に残しておく場合は、ふたをしたままにしてください。料理品の湿気でオーブンが腐食することがあります。また、料理が乾燥するのを防ぐことができます。

塩分を含む飲食物がはねて内壁に付着することはできるだけ避けてください。
ステンレスの表面が腐食しないよう、付着した場合は残らずふき取ってください。

余熱を利用する場合など、調理後に食品をオーブン庫内に残す場合は、オーブンのスイッチをオフにしないでください。
一番低い温度に調節し、調理モード選択スイッチは設定されたままにしておきます。

食品を取り出すまで、オーブンのスイッチを切らないでください。オーブン庫内の湿気で操作パネルや周囲にあるキッチン家具に結露が発生したり、天板の下に水滴が溜まる恐れがあります。

結露によって次のような問題が発生する恐れがあります。
– 外部ケースユニットや天板の損傷
– 湿気によるオーブン庫内の損傷

ガラストレイとコンビラックが支えられるのは最大 8 kg です。この重量を超えた場合、ガラストレイとコンビラックは損傷することがあります。

安全上のご注意

警　告

開いたオーブンドアに寄りかかったり、上に腰掛けたり、重いものを置かないでください。機器が損傷する恐れがあります。オーブンドアが支えられる最大重量は 8 kg です。

本機のお手入れにはスチームクリーナーは使用しないでください。高圧の蒸気が電気部品に入り、ショートの原因になる恐れがあります。

本機を部屋の暖房に使用しないでください。高い輻射熱によって本機の近くにあるものが発火することがあります。

本機の近くにあるコンセントに接続されているキッチン用電気器具を使用するときは、電気コードが高温のオーブンドアに挟まれないように注意してください。コードの絶縁物が溶ける可能性があり危険です。

電子レンジモード

料理を食べる前には、十分な余熱時間をとり、本機から取り出した後に料理の温度を確認するようにしてください。容器の温度と中の飲食物の温度が同じであるとは限りません。食べ物や飲み物を過熱する際、熱は食品の内部から発生するので、容器はそれより温度が低いという点に注意してください。容器は食品から伝わった熱で温かくなるだけです。

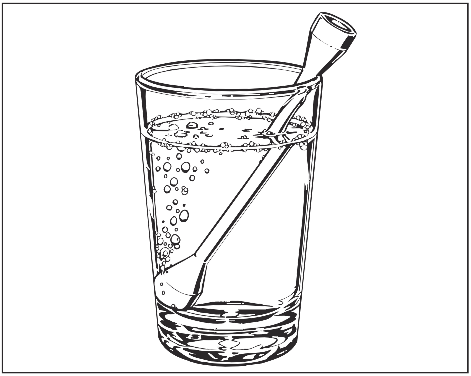
これは特に、乳児、幼児、お年寄りや介護が要する方の食事を準備する場合に重要です。

警　告

乳児用のミルクや食べ物を加熱した後は必ず混ぜたり振ったりし、熱すぎないかどうかまず味見して確認してください。

瓶などの密閉容器に飲食物を入れて調理や再加熱はしないでください。哺乳瓶の場合、ふたと乳首部分は必ず取り外してください。付けたままだと中の圧力が高まり、瓶や容器が破裂して負傷する危険があります。

飲み物を加熱するときは、容器の中に付属の沸騰棒を入れてください。



⚠ 警　告

液体、ミルク、ソースなどを温める際、沸騰棒を入れずに電子レンジで加熱すると、沸騰時に通常見られるような気泡が出ないまま沸点に達することがあります。液体が全体的に均一に沸騰していません。これは「沸騰の遅れ」と呼ばれ、本機から容器を取り出した後や容器を振った後に突然気泡が発生する原因になります。<u>この結果、液体が突然爆発するように沸騰することがあります。やけどの恐れがあります。</u>

気泡が作られる力はかなり強いため、その圧力によって機器のドアが開いてしまう場合があります。人体に危害を及ぼし、機器が損傷する可能性が考えられます。沸騰棒を使うと、液体が均一に沸騰し、加熱の早い段階で気泡が発生するようになります。

金属製または金属を含む容器や刃物類、アルミホイル、鉛クリスタルガラス製品、熱に弱いプラスチック製品、木製の調理用具や刃物類、金属製クリップ、針金の留め具は、使用しないでください。ふちをミル仕上げしたボウル、金属箔のふたの一部だけを取り外したクリームポットは使用しないでください。こういった容器は損傷し、火災の原因となることがあります。

⚠ 警　告

本機に付属のコンビラックは必ずガラストレイと一緒に使用してください。電子レンジで使えるようになっています。ただし本機の底には置かないでください。また、電子レンジを使っている最中は熱くなるので注意してください。やけどの恐れがあります。

プラスチック、紙、その他の燃えやすい材質でできた使い捨て容器で再加熱や調理する際は、オーブンから離れないでください。使い捨て容器を用いる際は、電子レンジで使えるか事前に確認してください。該当するセクションを参照してください。

電子レンジで殻付きの卵を調理する際は、ゆで卵専用の器具を購入してお使いください。また、ゆで卵は電子レンジで再加熱しないでください。本機から取り出した後であっても破裂する可能性があり、危険です。

殻をむいた卵を電子レンジで調理する場合、あらかじめ黄身の皮膜にいくつか穴を開けておいてください。黄身の中の圧力が高まり、破裂することがあります。負傷する恐れがあります。

通常のオーブンで使う保温バッグに入れた食品を本機で再加熱しないでください。普通、こういった保温バッグの内部には薄いアルミホイルの層があり、マイクロ波を反射します。反射したエネルギーによって外側を覆う紙が熱くなり、発火につながります。

安全上のご注意

警　告

トマト、ソーセージ、ジャガイモ、ナスといった厚い皮のある食品は、中の蒸気を逃がして破裂するのを防ぐために、何ヶ所かに穴を開けるか切れ込みを入れたら効果的です。

オーブン対応の陶器は大量の水分を吸い込みます。取っ手やつまみの中が空になっている陶磁器の容器は、通気口があって蒸気を逃せる場合にのみ電子レンジモードでご利用いただけます。通気口がないと中の圧力が高まり、容器にひびが入ったり破裂したりして負傷する危険があります。

食品の温度を確かめる場合、まず調理を一時中止してください。次に、食品用に認定された温度計を使って食品温度を測定します。水銀や液体を用いた温度計は絶対に使用しないでください。こういった温度計は高温を計るのに適しておらず、簡単に破損してしまいます。

オーブンモード：熱風加熱、グリル

注意してください。やけどの恐れがあります。本機で従来のオーブン機能を使う場合、非常に熱くなります。

お子様が、使用中の本機に触れないように十分注意してください。ドアガラス、ハンドル、通気口、操作パネルなど本機の外側にある部品も非常に高温になります。やけどの恐れがあります。

警　告

食品をオーブンに入れたり、ひっくり返したり、取り出したりするときは、鍋つかみをご使用ください。グリルを使う場合、グリル機能だけであっても組み合わせプログラムであっても、ヒーターが非常に高温になるため火傷の恐れがあります。

グリルのヒーターを引き下げて掃除をする際は、ヒーターが冷めるまで待ってください。やけどの恐れがあります。ヒーターは無理に引き下げないでください。破損する可能性があります。

害虫が発生しやすい地域でご使用になる場合は、本機とその周辺を常に清潔な状態に保つように特に注意が必要です。害虫による損傷は、保証対象外となります。

使用済み器具の廃棄処分

本機を廃棄処分する前には、スイッチを切り、電源から外してください。プラグを切り離して、使えないようにしてください。ビルトインされた機器は、有資格の技術者に主電源から切断してもらってください。こうすると、本機が誤って使用されなくなります。

「安全上のご注意」を守らなかったことによって発生した損傷や故障は、保証対象外となります。

環境に対する配慮

梱包材の始末

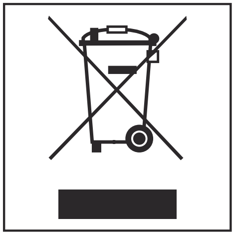
輸送時の保護用の詰物には、廃棄する際に環境への影響が少ない材質が使用されており、リサイクルすることができます。

プラスチックの包装や袋は確実に安全に処分し、乳幼児に近づけないでください。窒息する恐れがあります。

これらの部材は、可能な限りリサイクルするようにしてください。

使用済み器具の廃棄処分

電気製品や電子機器には、正しい取り扱いや処分を行わなかった場合、健康や環境に悪影響を及ぼし得る物質が含まれています。しかしこういった物質は機器が正常に動作するために不可欠です。使用済みの機器は家庭ゴミで出さないでください。



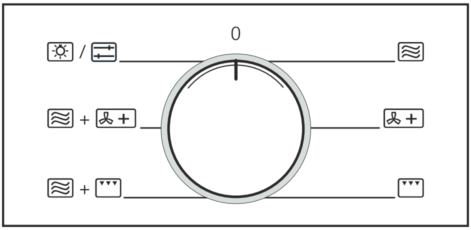
地方自治体のゴミ収集場やリサイクル場で廃棄し、処分するまでは子供に危険がないように保管してください。

主電源の切断は有資格の技術者にしてもらってください。誤った使用を防止するため、プラグは使えないようにし、電気コードはプラグのすぐ上で切断してください。詳細については、本取扱説明書の「安全上のご注意」を参照してください。

初めてご使用になる前に

時間表示の設定

時刻を入力するには、調理モード選択スイッチを“0”にしてください。



■ プラグをコンセントに差し込みます。

タイマー画面は次のようになります。

– 時計の記号 が点灯します。
– “12:00”と三角マーク▲が 記号の下で点滅します。



■ +ボタンか-ボタンを押して、まず時間を入力します。

■ ▲ボタンを押します。

これで時間が確定し、次に分が点滅します。

■ +ボタンか-ボタンを押して分を設定します。

■ ▲ボタンを押します。

時刻の入力が完了すると、時間表示は1分単位で進み始めます。

時計の初期設定は24時間表示になっていますが、12時間表示に変更することもできます。「設定 – 時計表示」を参照してください。

掃除と空焼き

本機の正面にある保護シートを取り除きます。

■ **洗剤**を少量加えたぬるま湯を使って庫内を拭きます。柔らかい布で水気を拭き取ります。

庫内が乾くまでドアを閉めないでください。

■ **付属品**を洗浄します。

新しい製品は、最初に使用する際、若干においが出ます。においを発散させるために、庫内に何も入れずにオーブンを1時間以上加熱します。

■ 熱風加熱 を選択します。

冷却ファンが回転し始め、オーブンの中のライトが点灯します。

■ 温度切換スイッチで一番高い温度を設定します。

温度切換スイッチを回すときは必ず時計回りだけとし、限界まで達したら逆に回します。限界まで達した後、無理に時計回りに回さないでください。スイッチが壊れます。

オーブンの温度が上昇している間は操作パネルの表示ランプが点灯します。
タイマーを使用して、終了時刻を設定できます（「調理の自動終了」参照）。

空焼き中は、キッチンの換気を十分に行ってください。

電子レンジモード

焼き色をつけたりパリッと仕上げたりする必要がない場合、電子レンジを使うと素早く便利に、しかもビタミンやミネラル分の損失を抑え、栄養面での利点を活かした調理を行えます。

電子レンジの仕組み

電子レンジの中にはマグネトロンと呼ばれる高周波を発生させる管があります。マグネトロンが電気エネルギーをマイクロ波に変換します。
マイクロ波はオーブンの内部全体に均一に拡散し、オーブン内の金属面で反射して、あらゆる方向から食品に到達します。

マイクロ波が食品に到達するには、食品の入っている容器を通り抜けられなければなりません。マイクロ波は磁器、ガラス、プラスチックは通り抜けられるものの、金属は通り抜けられません。そのため、金属製容器や金属を含む容器（例えば金線や銀線の装飾であっても）は使用しないでください。金属はマイクロ波を反射するため、火花が発生することがあります。マイクロ波が吸収されないのです。

マイクロ波は、使用に適した容器であれば通りぬけ、食品にそのまま到達します。

どのような食品にも水分子が含まれており、マイクロ波が照射されると1秒間に25億回の振動を始めます。この振動による摩擦で熱が生じますが、まず食品の外側から始まり、徐々に内部に浸透していきます。食品に含まれる水分、油分、糖分が調理のスピードに影響します。

熱が食品内部で直接発生するため、

- 通常、調理用の液体やオイルをあまり加えなくても食品を調理できます
- 電子レンジでは、調理、再加熱、解凍が従来の方法よりも素早く行えます
- ビタミンやミネラルといった栄養素をあまり損失しません
- 食品の色、組織、風味を損ないません

調理プロセスが停止したりドアが開いたりすると、マイクロ波は発生しなくなります。本機の作動中、ドアが閉まって密閉状態にあれば、マイクロ波は本機の外に漏れなくなります。

操作モード

オーブンモード

本機には次のようなオーブンモードがあります。

– 熱風加熱

– グリル

加熱調理をし、焼き色がつけられます。

熱風加熱

加熱した空気の循環によって調理します。

後壁にあるファンから吸気され、環状のヒーターで加熱されます。加熱された空気は、オーブンの後壁に適切な間隔で開けられた開口部から庫内に吹き込まれます。

加熱された空気が直接食品に当たるため、通常はオーブンを予熱する必要はありません。ただし、パイ皮を使った菓子類やイーストを混ぜた食品は、瞬時に加熱してすばやく膨らませるため、予熱が必要です。

熱風加熱を使うと、別の棚で同時にベーキングとローストができます。ファンが加熱した空気を庫内に循環させるため、上下過熱に比べて低い温度で調理できます。

グリル

グリルはスイッチを入れてから数分後、加熱によって赤くなれば使えます。グリルを開始する前に、オーブンのドアを閉めて、約 5 分間グリルを予熱します。グリル中はオーブンのドアを閉めてください。

組み合わせプログラム

– 電子レンジ + 熱風加熱

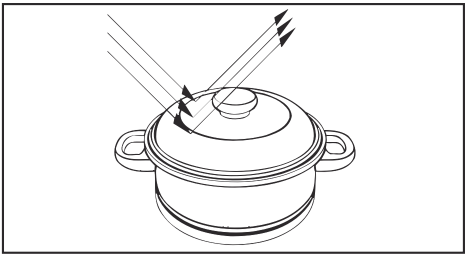
– 電子レンジ + グリル

組み合わせプログラムを使うと、焼き色をつけながら素早く再加熱や調理が行えます。

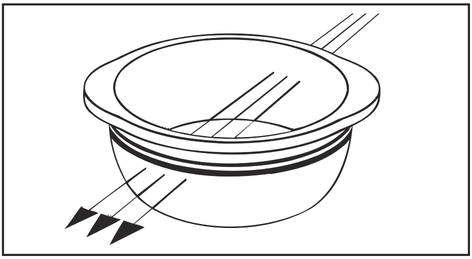
電子レンジと熱風加熱を一緒に使うと、ローストやベーキングしている食品に熱を素早く通すことができます。こうすると調理時間を短縮し、消費電力を最小に抑えられます。

通常、組み合わせプログラムを使う際、ベーキングの場合は 150 ワット、調理、ロースト、グリルの場合は 300 ワット以上に設定しないでください。

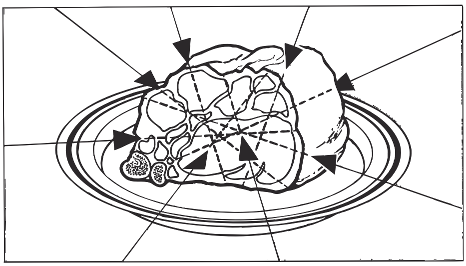
マイクロ波



– 金属で反射します



– ガラス、磁器、プラスチック、紙は通り抜けます



– 食品に吸収されます

電子レンジを使うときは、食品と容器をガラストレイの真ん中に置くようにしてください。ガラストレイは一番下の棚位置にしてください。オーブンの底に容器を置くと、うまく仕上がらず加熱も不均一になります。

材質と形状

使う容器の材質と形状は調理の仕上がりと時間に影響します。円形や長円形の平らな容器は、四角形の容器よりも熱の伝わりが均一で、うまく仕上がります。

金属

金属製容器、アルミホイル、金属製の刃物類、または金線やコバルトブルーなど金属による装飾が施してある陶磁器は、電子レンジモードで絶対に使用しないでください。

金属がマイクロ波を反射し、調理が進みません。

電子レンジに適した容器

例外：

– 食品メーカーの指示がある場合、アルミ箔容器に入った加熱処理済み食品を本機の電子レンジで解凍し再加熱できます。
重要：まずふたを取り外します。しかしこの場合、食品は上部からのみ加熱されるため、アルミ箔容器から取り出して電子レンジ用の皿に移したほうが良いでしょう。熱がより均一に伝わります。アルミ箔容器を金属製のラックの上に置かないでください。アーク放電（火花）が発生し、オーブンが損傷することがあります。

– 形の整っていない肉や魚を均一に解凍し、一部分だけが過剰に熱せられるのを防ぐため、調理の最後の数分間、アルミホイルを先端部分や細い部分に巻きつけておいてください。

アルミホイルが少なくとも2センチはオーブンの壁から常に離れているようにしてください。壁に触れてはいけません。

– 肉に使う金属製の串や留め具は、肉のサイズに比べて十分に小さいときにだけ使用してください。

本機に付属のコンビラックは電子レンジモードでの使用に適しています。ただし、オーブンの底には置かないでください。

ラックが熱くなります。

ガラス製品

耐熱ガラスや耐熱セラミックガラスは電子レンジでの使用に適しています。

**鉛を含んでいるクリスタルガラスはひび割れする恐れがあります。ふちをミル仕上げしたガラス皿も同様の危険があります。
両方とも使用に適していません。**

磁器

磁器は適した材質です。

金や銀で縁取った磁器は使用しないでください。また、取っ手やつまみの内部が空の磁器は、通気ができないために圧力が高まるので使用しないでください。

陶器

装飾のある陶器は、全体に釉薬が施されていなければ適しています。

陶器は非常に熱くなり、ひびが入ることがあります。

釉薬と着色剤

釉薬と着色剤の中には金属を含むものがあります。これは電子レンジでの使用に適していません。

プラスチック

プラスチックは、電子レンジモード単独でのみ使用してください。耐熱温度は最高でも110℃までで、これを超えるとプラスチックが溶け、食品と混ざってしまうことがあります。

電子レンジ用の特殊なプラスチック容器は品揃えの良い小売店であれば購入できます。プラスチック容器を購入する際は、電子レンジでの使用に適したものかどうか確認してください。

メラミン樹脂は電子レンジには適していません。メラミン樹脂はマイクロ波のエネルギーを吸収し、熱くなります。

ポリスチレン製などの使い捨て容器は、非常に短い時間だけ食品の温めや再加熱に使えます。

煮物に使うプラスチック製の袋は、調理と再加熱に使えます。

こういった袋を使う際は事前に穴を開け、蒸気が逃げるようにしてください。穴を開けておくと圧力が高くならず、袋の破裂する危険が少なくなります。

ロースト用のバッグとパイプ

ロースト用のパイプはローストする食品より40 センチ程度長いもの、ロースト用のバッグは20 センチ程度長いものを選び、ひもで丁寧に縛ってください。ひっくり返し、固定してください。バッグはメーカーの説明書に従って穴を開けたほうが良いでしょう。

金属製のクリップ、金属の部品を使っているプラスチック製のクリップ、針金の入った紙製のひもは使わないでください。加熱すると発火する危険があります。

木製品

木製容器は適していません。マイクロ波が当たると木の中に含まれている水分が蒸発し、乾燥してひびが入ってしまいます。

使い捨て容器

メーカーが電子レンジでの使用に適していると明記してあるプラスチック製使い捨て容器は利用できます。

プラスチック、紙、その他の燃えやすい材質でできた使い捨て容器で再加熱や調理をしてください。

使い捨て容器は必ずしもリサイクル可能であるとは限りません。

電子レンジに適した容器

適した容器であるかのテスト

ガラス、陶器、磁器の皿や食器が電子レンジでの使用に適しているか分からない場合、次の簡単なテストを行ってみてください。

■ 容器をガラストレイの真ん中に置き、一番下の棚位置に入れます。

■ ドアを閉めます。

ドアが閉まるまで、電子レンジはスタートしません。

■ 調理モード選択スイッチを電子レンジモードに合わせます。



画面には最大出力（1000W）が表示されます。

■ 5秒待ってから▲ボタンを押し、確定します。



■ 三角マーク▲が点滅している間に、+ボタンを使って調理時間を 30 秒と入力します。

⟠ 記号が画面で点滅し、調理が開始できる合図となります。



■ ▲ボタンを押して開始します。

オーブン内部の照明が点灯します。 入力した時間は、1 秒ずつ減っていきます。

テスト中、パチパチという音が聞こえると同時に火花が見えたら、すぐにスイッチを切ってください。調理モード選択スイッチを“0”に合わせます。

こういった反応が見られる容器は電子レンジでの使用に適していません。

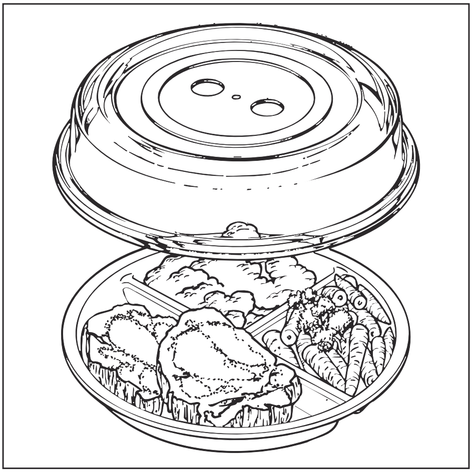
30 秒経過すると、アラームが鳴り ⇥ 記号が点滅し始めます。アラームを止めるには、いずれかのボタンを押してください。 現在の時刻が画面に表示されます。オーブン内部の照明が消灯します。

容器が適しているかどうか不明な場合、販売店に問い合わせてください。

このテストは、取っ手やつまみの内部が空の容器が電子レンジでの使用に適しているかどうか確認するのには使えません。

ふた

- 蒸気が余分に逃げ出すのを防ぎます。
  特にジャガイモのような長時間の加熱が必要な食品を調理する場合に当てはまります。
- 調理のスピードを上げます
- 食品が乾燥するのを防ぎます
- 香りの消失を防ぎます
- 庫内をきれいに保つのに役立ちます



必ず電子レンジ対応のガラスやプラスチックでできたふたを使用するか、電子レンジで使えると明記してあるラップを使用してください（メーカーの説明書に従って穴を開けます）。

適していないラップは食品の中に溶けてしまう可能性があります。

乳児食の入った瓶など、密閉されたガラス容器はオーブンに入れる前にふたを開けてください。ふたを閉めたまま加熱しないでください。

次のような場合、ふたは使用しないでください。

- パン粉をまぶした食品を調理する場合
- パリッと仕上げる予定の食品を調理する場合
- 組み合わせプログラムを使っている場合

付属のふたは、電子レンジモード単独でのみ使用してください。

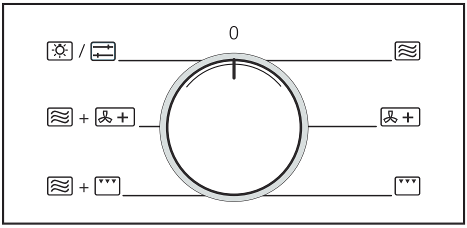
ふたの耐熱温度は最高 110℃です。
グリルや熱風加熱による高温ではプラスチックが変形し食品に溶け込んでしまうことがあります。

ふたは絶対に容器を密閉しないようにしてください。ふたの直径よりも小さい容器を使った場合、ふたの穴から結露が逃げることができなくなります。ふたは高温になり、溶け始めることがあります。

スイッチ類

本機のスイッチには、調理モード選択スイッチと温度切換スイッチがあります。

オーブンモードの選択



調理モード選択スイッチは時計回りにも反時計回りにも回せます。

次の設定が行えます。

– 庫内灯 /
  オーブンの照明を単独で点灯します。
  この位置は標準設定を変更する場合にも使います。「設定ー時刻表示、アラーム音、時計表示」を参照してください。

– 電子レンジ

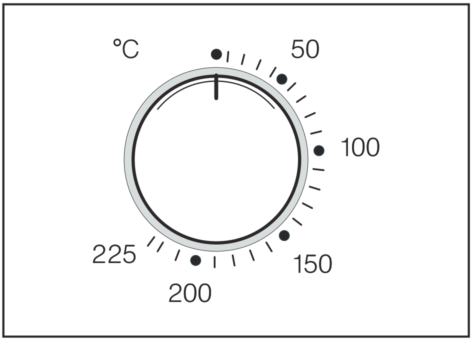
– 熱風加熱

– グリル

– 電子レンジ＋グリル

– 電子レンジ＋熱風加熱

温度の設定



温度は**温度切換スイッチ**を使って、一定の範囲内で自由に選択できます。

温度切換スイッチを回すときは必ず時計回りだけとし、限界まで達したら逆に回します。無理に右方向に 1 周させないでください。スイッチが壊れます。

温度切換スイッチを温度設定状態にすると、操作パネルの画面の表示ランプが点灯します。オーブンの温度が上昇している間、表示ランプは点灯したままです。

設定した温度に達すると、自動的にヒーターが切れます。 設定した温度より低くなると、自動的にヒーターがオンになります。

– グリルの温度は自動的に設定され、変更できません。グリル中は、温度切換スイッチがどの位置にあるかは関係なくなります。
  オーブンの温度が上昇している間は操作パネルの表示ランプが点灯し続けます。

タイマーは次の用途に利用できます。

- 時刻を表示する
- キッチンタイマーとして利用する
- オーブンを自動的にオフにする、またはオンとオフを切り替える

スイッチ類

タイマーは▲ボタン、**+**ボタン、**-**ボタンと、画面を使って操作します。

-、▲、+ ボタン

▲ボタンは、選択や変更を行いたい設定の記号に移動する際に使います。

W　電子レンジ出力レベル

🔔　キッチンタイマー

◷　時刻

⇥　調理時間の長さ

→|　調理時間の終了時刻

- や + ボタンを使うと、時間や電子レンジの出力レベルを調節したり、時刻表示やブザーの設定を変更したりできます。

入力した値が**画面**に表示されます。

画面



画面の内容は、三角マーク▲の上に表示されている記号によって異なります。

- W は電子レンジの出力レベル（ワット）
- 🔔 はキッチンタイマーの設定時間
- ◷ は時刻
- ⇥ は調理時間の長さ
- →| は調理時間の終了時刻

画面の三角マーク▲

▲ボタンを押すと、入力できる**設定の記号**が画面で点灯します。

設定する記号の下に三角マーク▲が移動するまで、▲ボタンを繰り返し押します。

三角マーク▲が

- 記号の下で**点滅している**場合、その設定に入力または変更が行えます
- 記号の下で**点灯している**場合、その設定が表示されますが、変更は行えません。

三角マーク▲が点灯中、素早く**-**ボタンか**+**ボタンを押し、選択した設定に変更を行ってください。

– **+** ボタンを押すと数字が増加します

– **-** ボタンを押すと数字が減少します

> **三角マーク▲は、約5秒間点滅します。設定は、記号が点滅している間のみ–ボタンまたは＋ボタンで変更できます。この時間が過ぎた場合は、再び▲ボタンを押して、設定する記号の下に移動させる必要があります。**

-ボタンや**+**ボタンを押すたびに、電子レンジの時間は1秒単位で、その他の機能の時間は1分単位で変更できます。

ボタンを押し続けると、増加や減少の速度が速くなります。

時刻の設定

> **オーブンを初めて電源に接続したとき、または停電の後は、画面で“ 12:00 ”が点滅します。**
> **時刻の入力は、調理モード選択スイッチが“0”に設定されているときのみ可能です。**

■ 調理モード選択スイッチを“0”に合わせます。



■ ◷ 記号の下に三角マーク▲が移動するまで、▲ボタンを繰り返し押します。

■ 三角マーク▲が点滅している間に**-**ボタンまたは**+**ボタンを使って時間を入力し、▲ボタンを押して確定します。

分と三角マーク▲が点滅します。

■ 次に、**-**ボタンまたは**+**ボタンを使って分を入力し、▲ボタンを押して確定します。

◷ 記号が消灯すると同時に時刻設定が保存されます。

キッチンタイマーの設定

キッチンタイマーは、卵をゆでる場合など、キッチンでのあらゆる作業の時間を計るために利用できます。

時間は最高 12 時間まで入力できます。

別のタイマーが設定されている場合も、料理をかき混ぜる、調味料を加えるなどのタイミングを忘れないよう、キッチンタイマーを設定できます。

キッチンタイマーを設定するには



■ ▲ボタンを押して 🔔 記号（キッチンタイマー）を呼び出します。

画面には“ 0:00 ”が表示されます。

■ 三角マーク▲が点滅している間に + ボタンを押し、「時 : 分」の形式で時間を入力します。

入力した時間は 1 分ずつ減って行き、最後の 1 分になると 1 秒ずつ減ります。

🔔 記号は点灯したままになり、キッチンタイマーを使用中であることが分かります。

三角マーク▲が 🔔 記号の下にある間、キッチンタイマーの時間が減っていくことを画面で確認できます。

キッチンタイマーに設定した時間の終了時

– 🔔 記号が約 1 分間点滅します
– アラームが鳴るように設定されている場合は 5 回鳴ります（「設定」P.33 参照）

キッチンタイマーに設定した時間をキャンセルするには

■ ▲ボタンを押して 🔔 記号を呼び出します。三角マーク▲がキッチンタイマー記号の下で点滅していることを確認します。

■ - ボタンを使ってキッチンタイマーの時間を“ 0:00 ”に設定します。

調理時間の設定

タイマーを使用して、本機を自動的にオフにしたり、オンとオフを切り替えたりできます。

料理の再加熱やローストの際は、オーブンが自動的にオンとオフを切り替えられるよう設定することをお勧めします。

ベーキングする際は、スタートまでの時間を長くしないことをお勧めします。バターや生地が乾燥し、膨張剤が作用しなくなります。

熱風加熱とグリルの場合、設定できる最長の調理時間は12時間です。

電子レンジモードとの組み合わせプログラムの場合、最長2時間まで設定できます。

電子レンジ単独の場合、最長で59分59秒まで設定できます。ただし例外として、電子レンジ出力が850Wで30分、1000Wで10分です。

設定した調理時間経過後の自動終了

調理時間を入力すると、その時間が経過した後でオーブンのスイッチが自動的に切れます。

自動終了を設定するには：

■ 食品をオーブンに入れます。

■ 調理モードと、モードによって温度または電子レンジ出力レベルを設定します。

オーブンの照明が点灯し、加熱が始まります。



■ ▲ボタンを押して ⇥ 記号（調理時間）を呼び出します。

画面には“ 0:00 ”が表示されます。

■ 三角マーク▲が点滅している間に + ボタンを押し、「時：分」の形式で調理時間を入力します。

他の記号が選択されていなければ、調理時間がカウントダウンされていくのが画面で確認できます。

調理の自動開始と自動終了

オーブンスイッチの自動オン/オフ機能を使用するには、調理時間と終了時刻を入力する必要があります。

例：
現在10時45分です。調理に1時間30分かかるロースト料理を13時30分に仕上げたいと考えています。

■ 食品をオーブンに入れます。

■ 調理モードと、モードによって温度または電子レンジ出力レベルを設定します。

オーブンの照明が点灯し、加熱が始まります。
まず、**次の手順で調理時間を入力します。**



■ ▲ボタンを押して |→| 記号（調理時間）を呼び出します。

画面には“ 0:00 ”が表示されます。



■ 三角マーク▲が点滅している間に **+** ボタンを押し、「時：分」の形式で調理時間を入力します（1:30）。

次に、**終了時刻**を設定します。



■ ▲ボタンを押して →| 記号を呼び出します。

現在時刻に調理時間が加算された時刻が画面に表示されます（10:45 + 1:30 = 12:15）。



■ **+** ボタンを使って終了時刻を13:30に変更します。

三角マーク▲が消えると、オーブンの照明が消え、加熱がオフになります。
三角マークを他の記号の下に移動しない限り、画面には終了時刻が表示されます。

開始時間（13:30−1:30 = 12:00）になると、オーブンの照明が点灯し、加熱が始まります。

タイマー

調理時間の終了

調理時間の終了時には、次のようになります。

– オーブンの加熱が自動的に停止します

– 冷却ファンはしばらく運転を続けます

– →I 記号が点滅します

– アラームが鳴るように設定されている場合は 5 回鳴ります（「設定」P.33 参照）

■ 調理モード選択スイッチと温度切換スイッチを“ **0** ”に戻してください。

アラームが停止し、記号が消灯します。

■ 食品をオーブンから取り出します。

調理モード選択スイッチと温度切換スイッチを“0”に戻さなかった場合、調理時間が終わったことを知らせるアラーム（鳴るように設定されている場合）が 5 分間隔で鳴ります。この**アラーム**は最長で 30 分間続きます。

入力の確認と変更を行うには

調理時間の設定時に入力した数字は、該当する記号を呼び出すことによって、いつでも確認または変更できます。

確認するには

■ ボタンを押して確認する設定の記号を呼び出します。

W
電子レンジの出力レベルが画面に表示されます。

🔔
キッチンタイマーの残り時間が画面に表示されます。

🕒
現在の時刻が画面に表示されます。

↦I
調理時間が表示されます。調理の開始後は残り時間が表示されます。

→I
調理終了時刻が表示されます。

変更するには

■ ボタンを押して変更する設定の記号を呼び出します。

■ **+** ボタンか **-** ボタンを押して設定を変更します。

設定した調理時間をキャンセルするには

■ 調理モード選択スイッチを“ **0** ”に合わせます。

停電の場合は、入力したすべてのデータが削除されます。

電子レンジを使うときは、食品と容器をガラストレイの真ん中に置くようにしてください。ガラストレイは一番下の棚位置にしてください。オーブンの底に容器を置くと、マイクロ波が食品の下のほうまで届かないため、うまく仕上がらず加熱も不均一になります。

次の出力レベルを選択できます。

80 W、150 W、300 W、450 W、600 W、850 W、1000 W

■ 調理モード選択スイッチを電子レンジ ≋ に合わせます。



画面には推奨出力レベルの 1000W が表示されます。

■ もっと低い出力レベルにしたい場合、三角マーク▲が点滅している間に - ボタンを押して設定を変更します。

5 秒後、または▲ボタンを押した後、画面が次のようになります。



■ 三角マーク▲が点滅している間に + ボタンを押し、「分 : 秒」の形式で調理時間を入力します（例 : 1 分 30 秒）。

◇ 記号が画面で点滅し、調理が開始できる合図となります。



■ ▲ボタンを押して開始します。

他の記号が選択されていなければ、調理時間がカウントダウンされていくのが画面で確認できます。 調理時間が終わると、アラームが鳴り ⇥ 記号が点滅し始めます。すぐにアラームを止めるには、いずれかのボタンを押してください。現在の時刻が画面に表示されます。
オーブンの照明が消灯します。

調理を開始するボタンを押さずに何秒か待っていると、→I 記号が表示され、続けて調理終了時刻を設定できます。

組み合わせプログラム

電子レンジモードは、熱風加熱とグリルのどちらか一方と組み合わせることができます。

組み合わせプログラムを開始する前に、必ず最初に電子レンジ出力レベルと調理時間を選択してください。



電子レンジ + 熱風加熱

■ 調理モード選択スイッチを電子レンジ + 熱風過熱 に合わせます。

画面には推奨出力レベルの300Wが表示されます。



出力レベルが適当でない場合、**-** ボタンまたは **+** ボタンで変更してください。

次の出力レベルを選択できます。80 W、150 W、300 W、450 W。

■ 調理時間を入力するには、▲ボタンを押すか、画面が自動的に変わるまで 5 秒ほど待ちます。



■ **+**ボタンを押し、「時 : 分」の形式で調理時間を入力します（例 : 1 時間 30 分）。

調理時間は最長 2 時間まで入力できます。

出力レベルが 450W の場合、**最長 60 分まで**入力できます。

記号が画面で点滅し、調理が開始できる合図となります。

■ 調理を開始する前に、温度切換スイッチで熱風加熱の温度を選択してください。

温度切換スイッチを回すときは必ず時計回りだけとし、限界まで達したら逆に回します。

無理に右方向に 1 周させないでください。スイッチが壊れます。

■ ▲ボタンを押して開始します。

他の記号が選択されていなければ、調理時間がカウントダウンされていくのが画面で確認できます。

調理を開始するボタンを押さずに何秒か待っていると、→I 記号が表示され、続けて調理終了時刻を設定できます。

電子レンジ + グリル

■ 調理モード選択スイッチを電子レンジ+グリル に合わせます。

画面には推奨出力レベルの300Wが表示されます。



出力レベルが適当でない場合、**-** ボタンまたは **+** ボタンで変更してください。

次の出力レベルを選択できます。80 W、150 W、300 W、450 W

■ 調理時間を入力するには、▲ボタンを押すか、画面が自動的に変わるまで 5 秒ほど待ちます。



■ **+** ボタンを押し、「時 : 分」の形式で調理時間を入力します (例 : 1 時間 30 分)。



調理時間は最長 2 時間まで入力できます。

出力レベルが 450W の場合、最長 60 分まで入力できます。

グリルの温度は調節できません。

◇ 記号が画面で点滅し、調理が開始できる合図となります。

■ ▲ボタンを押して開始します。

他の記号が選択されていなければ、調理時間がカウントダウンされていくのが画面で確認できます。

調理を開始するボタンを押さずに何秒か待っていると、→I 記号が表示され、続けて調理終了時刻を設定できます。

設定

以下の３つの標準設定は変更することができます。

— 時刻表示（プログラム１）

— アラーム音（プログラム２）

— 時計表示（プログラム３）

これらの設定は、停電が起きた場合でも記憶されています。

時刻表示（P 1）

時刻を表示するか否かを設定できます。

時刻を非表示にし、調理モード選択スイッチを“0”に合わせると、画面には何も表示されなくなります。時刻はバックグラウンドで動作を続けます。 調理モード選択スイッチをいずれかの調理モードに合わせると、時刻が再び表示されます。

設定を変更するには

■ 調理モード選択スイッチを照明 / の位置に合わせ、▲ボタンを押します。



画面に“ P 1 ”と表示されます。

■▲ボタンを押します。



画面には次のように表示されます。

–“ S 0 ”。**時刻表示がオフ**の場合

–“ S 1 ”。**時刻表示がオン**の場合

■ **+** ボタンか **-** ボタンを押して“ 1 ”と“ 0 ”を切り替えます。

■ ▲ボタンを押します。

これで入力が確定します。

設定によっては、調理モード選択スイッチを“0”に合わせると、画面に時刻が表示されたり、何も表示されなかったりします。

アラーム音（P 2）

アラーム音は3種類から選択できます。オフにすることもできます。

設定を変更するには

■ 調理モード選択スイッチを照明 / の位置に合わせ、▲ボタンを押します。

画面に“P 1”と表示されます。

■ + ボタンか - ボタンを押します。



画面に“P 2”と表示されます。

■ ▲ボタンを押します。



画面には次のように表示されます。

– “S 0”。**アラームがオフ**の場合

– “S 1”、“S 2”、または“S 3”。**アラームがオン**の場合

■ + ボタンか - ボタンを押して“0”～“3”を切り替えます。

切り替えるたびに該当するアラーム音が鳴ります。

■ ▲ボタンを押します。

これで入力が確定します。
設定した調理時間やキッチンタイマーが終わると、設定したアラーム音が鳴るようになります（オフの場合は鳴りません）。

設定

時計表示（P 3）

時計は 12 時間表示、または、24 時間表示に設定できます。

設定を変更するには

■ 調理モード選択スイッチを照明 / の位置に合わせ、▲ボタンを押します。

画面に“ P 1 ”と表示されます。

■ +ボタンか−ボタンを押します。



画面に“ P 3 ”と表示されます。

■ ▲ボタンを押します。



画面には次のように表示されます。

– “ S 24 ”
24 時間表示が選択されている場合

– “ S 12 ”
12 時間表示が選択されている場合

■ +ボタンか−ボタンを押して“ 24 ”と“ 12 ”を切り替えます。

■ ▲ボタンを押します。

これで入力が確定します。

時刻は選択された時計設定で表示されます。

電子レンジを使うと冷凍した食品を静かに素早く解凍できます。

一般的には次の設定をお勧めします。

- 80 W
  クリーム、バター、ケーキ、チーズといった非常に繊細な食品の解凍
- 150 W
  その他の食品の解凍

解凍時間については、次のページの表を参照してください。

■ 食品のパッケージを取り、電子レンジ対応の容器に入れます。

■ 容器をガラストレイの真ん中に置き、一番下の棚位置に入れます。

2キロの魚など解凍する食品の量が多い場合、ガラストレイの上に直接置いても構いません。置いた後、一番下の棚位置に入れます。

解凍中にひっくり返したり、かき混ぜたり、半分に分けたりします。

解凍した後

室温に十分な時間置き、食品全体の温度が均一になるようにします。

解凍する

解凍早見表

	量	電子レンジ出力レベル設定 150 W 時間（分）	80 W 時間（分）	室温に置く 時間（分）*
乳製品				
クリーム	250 ml	–	13 – 17	10 – 15
バター	250 g	–	8 – 10	5 – 10
スライスしたチーズ	250 g	–	6 – 8	10 – 15
ミルク	500 ml	14 – 16	–	10 – 15
クアルクチーズ / クリームチーズ	250 g	10 – 12	–	10 – 15
ケーキ / ペストリー / パン				
スポンジケーキ	1 つ約 100 g	1 – 2	–	5 – 10
スポンジケーキ	300 g	4 – 6	–	5 – 10
フルーツケーキ	3 つ約 300 g	6 – 8	–	10 – 15
バターケーキ	3 つ約 300 g	5 – 7	–	5 – 10
クリームケーキ	1 つ約 100 g	–	1.5	5 – 10
	3 つ約 300 g	–	4 – 4.5	5 – 10
イーストパン、パイ生地	4 つ	6 – 8	–	5 – 10
ロールパン	1 つ約 50 g	1.5 – 2	–	5 – 10
ロールパン	4 つ約 200 g	4 – 6	–	5 – 10
スライスしたパン	1 枚	0.5	–	3 – 4
果物				
イチゴ、ラズベリー	250 g	7 – 8	–	5 – 10
カシス（赤 / 黒）	250 g	8 – 9	–	5 – 10
プラム	500 g	12 – 16	–	5 – 10
肉				
牛肉のひき肉	500 g	16 – 18	–	5 – 10
鶏肉	1,000 g	34 – 36	–	10 – 15
野菜				
エンドウ豆	250 g	8 – 12	–	5 – 10
アスパラガス	250 g	8 – 12	–	10 – 15
豆	500 g	13 – 18	–	10 – 15
赤キャベツ	500 g	15 – 20	–	10 – 15
ホウレンソウ	300 g	12 – 14	–	10 – 15

* 解凍後、室温に置いている間に食品全体の温度が均一になります。

この早見表の内容は、あくまで目安です。

電子レンジモードは食品の再加熱に特に適しています。

食品を再加熱する場合、次の電子レンジ出力レベルを選択してください。

飲み物 .... 1000 W
食べ物 .... 850 W か 600 W
乳児食 .... 450 W

乳幼児やお年寄りの食べ物は熱くなりすぎないようにしてください。乳幼児の飲食物を電子レンジで加熱したり再加熱したりすることはお勧めできません。行うかどうかはご自身の責任において決め、行う場合は細心の注意を払ってください。滅菌済みや殺菌済みの食品は 450 ワットで緩やかに加熱し、乳児が食べるのに熱すぎないかどうか事前に味見をして確認してください。その他の飲食物を再加熱する場合、いったん高い温度まで加熱し、食べるのにちょうどよい温度まで冷ましてください。調製粉乳の場合はメーカーの説明書に従ってください。

パン粉をまぶした鶏肉や赤身肉の料理など、表面が乾いた状態で仕上げたい場合を除き、再加熱の際は必ずふたをしてください。

乳児食の瓶など、瓶のふたは必ず取り外してください。哺乳瓶を温める際は、ゴム製の乳首とふたを取り外してください。飲み物を再加熱するときは、コップやグラスの中に本機に付属の沸騰棒を入れてください。殻をむいたものであっても、絶対にゆで卵を電子レンジで再加熱しないでください。卵は破裂する恐れがあります。

再加熱に要する時間は、食品の性質、再加熱開始時の温度、調理する量によって異なります。冷蔵庫から取り出したばかりの食品は、室温に置いてあった食品に比べ、再加熱の時間が長くなります。

食品が十分再加熱できたかどうかは必ず確認してください。

十分に高い温度まで達したかどうか分からない場合、さらにもう少し再加熱を行ってください。

再加熱中はときどき混ぜたりひっくり返したりしてください。食品は外側が早く加熱されるため、外から中へかき混ぜてください。

再加熱した後

オーブンから容器を取り出す際は注意を払ってください。熱い場合があります。

通常マイクロ波は容器自体に熱を発生させるわけではありません（石器を除く）が、食品から容器に伝わる熱の量が多いことがあるため、容器が熱くなります。

再加熱が終わった後で室温に数分間置き、食品全体の温度が均一になるようにします。

特に乳幼児の食品など、食品を再加熱した後でかき混ぜたり容器を振ったりし、危険な温度ではないか確認してください。室温に置いた後でもう一度確認してください。

再加熱する

再加熱早見表

飲み物**	量	電子レンジ出力レベル設定 1000 W 時間（分）	450 W 時間（分）	室温に置く 時間（分）*
コーヒー、温度 60 – 65℃	1 カップ、200 ml	0:50 – 1:10	–	–
ミルク、温度 60 – 65℃	1 カップ、200 ml	1– 1:50***	–	–
水 沸騰させる場合	1 カップ、125 ml	1 – 1:50	–	–
哺乳瓶（ミルク）	約 200 ml	–	0:50 – 1***	1
ホットワイン、フルーツポンチ 温度 60 – 65℃	1 グラス、200 ml	0:50 – 1:10	–	–

食べ物 ***	量	電子レンジ出力レベル設定 600 W 時間（分）	450 W 時間（分）	室温に置く 時間（分）*
室温の乳児食	1 瓶、200 g	–	0:30 – 1	1
スープ	250 ml	4 – 5	–	1
	500 ml	7 – 8	–	2
カセロール	250 g	4 – 5	–	2
	500 g	7 – 8	–	3
	1,000 g	10 – 12	–	3
皿料理	1 人前、400 g	5 – 7	–	2
	2 人前、800 g	10 – 12	–	3
野菜	250 g	3 – 4	–	2
	500 g	5 – 6	–	3
ロースト肉	200 g	3 – 5	–	2
	500 g	7 – 9	–	3
250 ml の水に入れた フランクフルトソーセージ	100 g	3 – 4	–	1
カツレツ、グリル済み	200 g	3 – 5	–	2
魚の切り身、グリル済み	200 g	3 – 4	–	2
ポテトケーキ	250 g	3 – 5	–	1
グレイビーソース	250 ml	4 – 5	–	1
ソース	250 ml	–	3***	1

* 解凍後、室温に置いている間に食品全体の温度が均一になります。
** 沸騰棒を容器の中に入れてください。
*** 加熱前の温度を約 5℃と仮定した場合の時間です。
通常は冷蔵庫で保存しない食品は、加熱前の温度を 20℃と仮定しています。
繊細なソースを除き、食品はすべて 70 − 75℃に再加熱すると良いでしょう。乳幼児、お年寄り、介護が要する方の口に合うかどうか事前に温度を確認してください。乳児用飲食物にある注意事項を読んでください。
この早見表の内容は、あくまで目安です。

電子レンジ機能、従来からの機能、組み合わせプログラムは、すべて調理に適しています。

電子レンジ

電子レンジは、カセロールや、パスタ、ライス、セモリナなど水分を材料に含ませて調理する料理に適しています。まず 850 W を選択して材料を沸点まで加熱し、そのまま調理する場合は出力を 450 W まで下げるか、コトコト煮る場合は 150 W まで下げます。

熱風加熱

熱風加熱はジャガイモや野菜を調理したりふかしたりする場合にお勧めします。

電子レンジ + 熱風加熱

これは調理時間を短くし、料理に焼き色をつけて仕上げたいときに便利です。

電子レンジ + グリル

これは表面をよく加熱したり焼き色をつけて仕上げる料理に適しています。例えばマカロニチーズやベークドツナパスタなどです。

電子レンジ ≋

食品を電子レンジ対応の容器に入れ、ふたを乗せます。

容器をガラストレイに置き、一番下の棚位置に入れます。

長期間保存されたままだった野菜には少量の水を加えます。調理時間は、野菜の組織によって異なります。長期間保存されたままだった野菜に比べると新鮮な野菜には水分が多く含まれており、通常はより短い時間で調理できます。

冷蔵庫から取り出したばかりの食品は、室温に置いてあった食品に比べ、再加熱の時間が長くなります。

調理中、少なくとも 1 回は混ぜたりひっくり返したりしてください。

トマト、ソーセージ、ジャガイモ、ナスといった厚い皮のある食品は、中の蒸気を逃がして破裂するのを防ぐために、何ヶ所かに穴を開けるか切れ込みを入れたら効果的です。

⚠ **また、ゆで卵は電子レンジで調理しないほうが良いでしょう。本機から取り出した後であっても破裂する可能性があります。ゆで卵専用の器具を購入してあれば、卵は電子レンジで加熱して調理できます。**

殻をむいた卵を電子レンジで調理する場合、あらかじめ黄身の皮膜にいくつか穴を開けておいてください。黄身の中の圧力が高まり、破裂することがあります。

調理する

熱風加熱

■ コンビラックを載せたガラストレイを一番下の棚位置に入れます。

次の容器が適しています。

耐熱性の取っ手やつまみがついた、オーブン対応のガラス製や陶磁器の容器

ジャガイモや野菜など、材料そのものが含む汁や水分で調理される料理にはふたをしてください。料理が乾燥するのを防ぐこともできます。

肉料理など、パリッと仕上げる必要がある場合、ふたはせずに調理してください。

組み合わせプログラム

■ 容器をガラストレイに置き、一番下の棚位置に入れます。

耐熱性で電子レンジ対応の食器具だけを使用してください。金属を含むものは使えません。

組み合わせプログラムを使う場合、通常はふたなしで調理できます。

電子レンジ＋グリル を使う場合、絶対にふたを使用しないでください。料理に焼き色がつきません。

肉や魚などの食品は、十分な時間しっかりと熱を通すようにしてください。

調理早見表

	量	電子レンジ出力レベル設定 850 W 時間（分）	+	450 W 時間（分）	室温に置く 時間（分）*
赤身肉					
グレービーソースのミートボール（肉 400 g）		10 – 12			2 – 3
シチュー（肉 750 g）		16	+	15	2 – 3
鶏肉					
マスタードソース仕立ての鶏肉	約 800 g	4	+	12	2 – 3
チキンカレー	約 900 g	5	+	12	2 – 3
チキンリゾット	約 1.6 kg	10	+	15	3 – 5
魚					
ソース仕立ての切り身	約 900 g	8 – 10			2 – 3
フィッシュカレー	約 1.5 kg	5	+	12	3 – 5
生野菜					
ニンジン	300 g	2	+	6	2
カリフラワー	500 g	6	+	10	2
エンドウ豆	450 g	5	+	10	2
ピーマン（スライス）	500 g	5	+	10	2
野菜（スティック）	500 g	3	+	8	2
芽キャベツ	300 g	3	+	9	2
アスパラガス	500 g	5	+	8	2
ブロッコリー	300 g	4	+	4	2
ネギ	500 g	5	+	8	2
サヤインゲン	500 g	4	+	12	2
冷凍野菜					
エンドウ豆、ミックス野菜	450 g	5	+	11	2
ホウレンソウ	450 g	5	+	7	2
芽キャベツ	300 g	4	+	6	2
ブロッコリー	300 g	3	+	6	2
ネギ	450 g	4	+	8	2
デザート					
チーズケーキ（クリームチーズ 500 g）		10 – 12	–		–
フルーツコンポート （果汁 500 ml または果肉 500 g）		6 – 8	–		–

* 解凍後、室温に置いている間に食品全体の温度が均一になります。
この早見表の内容は、あくまで目安です。

調理する

焼き色をつけパリパリ感を出しながら調理する場合の早見表

	量	調理モード	時間（分）
赤身肉 [1]			
ローストハム	1,000 g	300 W ＋熱風加熱 160℃	約 65
ハニーローストハム	1,000 g	熱風加熱 180℃	約 70
子牛の肉のロースト	1,000 g	熱風加熱 180℃	約 120
ミートローフ	約 1,200 g	300 W ＋熱風加熱 180℃	約 40
鶏肉 [1]			
チキン（丸ごと）	1,000 g	300 W ＋熱風加熱 180℃	35 – 45
七面鳥もも肉、3 つ	約 1,500 g	熱風加熱 170℃	約 120
七面鳥むね肉	約 1,000 g	熱風加熱 170℃	約 100
軽食 [2]			
トッピングしたトースト	4 枚	グリル	5 – 9 [3]
ベークしたアーティチョーク	8 – 10 個	グリル	8 – 10 [3]
チキンナゲット、生 [1]	約 1,000 g	熱風加熱 190℃	約 20 [4]

[1] 一番下の棚位置
[2] 2 番目の棚位置、ラックは一番高い位置
[3] 5 分間グリルを予熱し、ラックに乗せます。
[4] オーブンを予熱します。

ラックを載せたガラストレイを 2 番目の棚位置に入れます。
室温に置く時間は次の通りです。
調理時間が 10 分以下の場合は 2 分、10 分を超える場合は約 5 分。
この早見表の内容は、あくまで目安です。

解凍と同時に再加熱や調理を行う場合、次のモードが適しています。

– 電子レンジ ≋

– 電子レンジ + グリル ≋ ▭

電子レンジは、加工済み冷凍食品を解凍してから再加熱や調理したい場合で、焼き色をつけたくないときに適しています。

電子レンジ + グリルは、加工済みの食品に焼き色もつけたい場合に適しています。

電子レンジ ≋

加工済み冷凍食品を解凍し、続いて再加熱や調理を行えます。包装に書いてある説明に従ってください。

解凍して再加熱や調理を行うには、食品のパッケージを取り、電子レンジ対応のふた付き容器に入れます。スープ、シチュー、野菜は途中で何度かかき混ぜるようにしてください。肉のスライスが何枚かある場合は、途中で注意してはがし、ひっくり返してください。魚の切り身は途中でひっくり返してください。

紙のトレイに入った加工済み冷凍食品は、製造元の説明によると通常のオーブンには適していますが、普通は電子レンジにも対応しています。

組み合わせプログラム

電子レンジ+グリル ≋ ▭ は、加工済み冷凍食品を調理し、表面に焼き色をつけるのに適しています。電子レンジの出力レベルに450ワットを選択します。グリルの温度は自動的に設定され、変更できません。

耐熱で電子レンジ対応の容器に加工済み食品を入れ、ガラストレイに置きます。ガラストレイを2番目の棚位置に入れます。ふたはしないでください。

アルミ製容器に入った加工済み食品は、必ず直接ガラストレイの上に置いてください。

こうしても望んでいたほど焼き色がつかなかった場合、次からは容器をラックに載せ、ガラストレイと一緒に一番下の棚位置に入れてください。

グリルする

料理に焼き色をつけるには、次のグリル設定が適しています。

– グリル

– 電子レンジ + グリル

グリル は厚みの少ない材料で、パリッと仕上げたり焼き色をつけたりする必要がある場合に適しています。

電子レンジ + グリル の場合、電子レンジの出力は 450 W までとなります。

グリル材料の下ごしらえ

肉は水道水ですすぎ、ペーパーなどで押さえて水分を取るようにしてください。肉から汁が出てしまうため、グリルする前に塩は振りません。脂肪の少ない肉には、少量の料理用油を塗っても構いません。焼け過ぎたり、焦げたり、煙が出たりすることがあるので、その他の種類の油脂は用いないでください。お好みでチキンに少量のバターを塗っても構いません。ヒラメ、カレイや魚の切り身は、普通に洗います。うまみを出すため、魚に少量の塩かレモンの絞り汁をかけます。

グリルする

グリルがオンであってもオフであっても、グリルの温度は変更できません。

グリルの前に、オーブンのドアを閉めて約 5 分間予熱してください。予熱中は電子レンジ機能を用いないでください。

ラックに油を塗り、準備した材料をその上に乗せます。

同時にグリルする材料の厚さは、できるだけ同じにし、グリル時間がまちまちにならないようにします。

ラックをガラストレイの上に乗せ、グリルする材料の種類に応じて下から2番目か3番目の棚位置に入れます。ラックをひっくり返して使うと、グリルヒーターから材料までの距離を最適に調節できます。

ほとんどの材料は、調理の途中で裏返す必要があります。

調理できたかどうか確認

切り身肉の火の通り具合をみるには、スプーンを押し付けてみます。

– 弾力がかなり弱ければ、中は生のままです（「レア」）。

– 多少弾力があれば、半ば火が通っています（「ミディアム」）。

– 弾力が強ければ、完全に火が通っています（「ウェルダン」）。

グリル早見表

グリルを約 5 分間予熱しておいてください。

薄切りの食材 [1]	全グリル時間（分）[2]
ステーキ	25 – 30
バーガー	30 – 35
ソーセージ	20 – 25
魚の切り身	16 – 20
トースト	2 – 4
トッピングしたトースト	5 – 9
トマト	8 – 10
モモ	7 – 10

[1] 3 番目の棚位置
[2] グリル時間が半分過ぎたら裏返してください。

この早見表の内容は、あくまで目安です。ここで紹介した料理やその他の料理については、オーブンに付属のレシピブックまたは電子レンジやレンジオーブンに関する優れた料理解説書を参照してください。

ベーキング

ベーキングには次の設定が適しています。

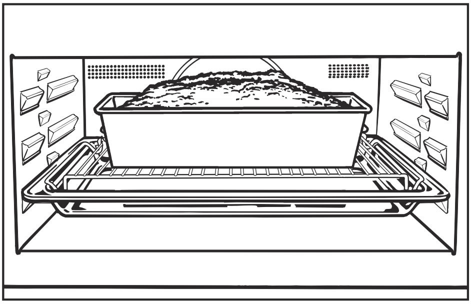
－ 熱風加熱

－ 電子レンジ＋熱風加熱

熱風加熱は、サイズの小さいケーキ、スイスロール、ペストリーに適しています。

電子レンジ＋熱風加熱は、練り込み生地や泡立て生地など長時間のベーキングが必要な生地、イーストを使った料理、チーズケーキに適しています。

熱風加熱

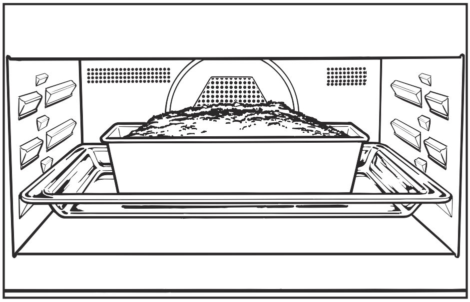


ケーキの焼き型は一番下の棚位置に置いてください。ラックの高くなっている側を上に向けてガラストレイに置いてください。こうすると、確実に容器全体に熱風が行き渡ります。

ビスケットのような薄い材料をベーキングする場合、下から２番目の棚に置いて均一に焼きあがるようにします。2つの棚で同時にベーキングするときは、下から２番目と３番目を使ってください。

耐熱性のある容器や皿のほとんどは利用できます。材質が薄く、色が明るくて反射のない金属容器は使用できますが、色が暗くて反射のないベーキングの時間は長くなりすぎないように設定してください。ケーキなどが乾いてしまうことがあります。

電子レンジ＋熱風加熱



ガラストレイを一番下の棚位置に入れ、その上にベーキング容器を置きます。

できればオーブン対応のガラス製や陶器のベーキング容器を使用してください。マイクロ波はこういった材質の容器を通り抜けて中の材料に到達できるからです。金属の容器はマイクロ波を反射するため、上からしかケーキに到達せず、調理時間が長くなります。

また、金属製のベーキング容器は火花を発することがあります。容器をガラストレイに置いた後、容器がオーブン内側の壁に触れていないことを確認してください。

火花が出続ける場合、その容器は電子レンジの組み合わせモードでは使わないようにしてください。

ケーキミックスの袋に付属してくるような、アルミホイルで覆ってある紙製容器は使用しないでください。燃えることがあるので危険です。

電子レンジ設定に切り換え、全調理時間を入力します。電子レンジの出力は 150 W より高くならないように設定してください。

ベーキングのヒント

「ベーキング早見表 P.48」にある温度、時間、電子レンジ出力の設定は、あくまで目安です。最初は平均的な温度や時間を設定し、必要に応じて変更してください。

ケーキは長方形の容器に入れ、長い方をオーブンの幅と直角に入れると最もよく熱が行き渡り、均一に焼くことができます。

健康のため、適切に調理された食品を摂取することが大切です。

ケーキやピザ、フライドポテトなどは、きつね色になるまで焼いてください。濃い茶色になるまで焼かないでください。

食品を焦がさず均一に焼くには . .

. . . ケーキ、ペストリー、冷凍食品 (フライドポテト、コロッケ、ピザ、バゲットなど) をベーキングする際は、次の点に注意してください。

– パッケージに記載されているレシピや調理手順で一番低い温度を常に選択してください。推奨温度よりも高い温度に設定しないでください。温度を高くすると調理時間が短くなる場合もありますが、焼き色がむらになったり、満足するように調理できなかったりします。

– **記載されている最も短い時間**が経過した時点で、食品が調理されたかどうかを確認してください。ケーキが焼けたかどうかを確認するには、竹串を中央に刺します。串に生地やかけらなどが何もついてこなければ焼き上がりです。

– **ベーキング用のクッキングシート**にフライドポテトやコロッケなどの料理を置きます。

ベーキング

ベーキング早見表

	熱風加熱		電子レンジ＋熱風加熱		
	温度（℃）	時間（分）	電子レンジ出力（W）	温度（℃）	時間（分）
クリーム状生地					
ビクトリアサンドイッチ	150 – 170	55 – 70	–	–	–
田舎風フルーツケーキ [2]	150 – 170	70 – 80	80	160	60 – 70
マフィン [1]	150 – 170	25 – 35	–	–	–
マーブルケーキ	150 – 170	60 – 70	–	–	–
トッピングしたフレッシュフルーツケーキ（ガラストレイ）[1]	150 – 170	45 – 50	–	–	–
フレッシュフルーツケーキ（ガラストレイ）[1]	150 – 170	35 – 45	–	–	–
フレッシュフルーツケーキ（焼き型）	150 – 170	55 – 65	–	–	–
フランベース	150 – 170	25 – 30	–	–	–
ビスケット [1]	150 – 170	20 – 30	–	–	–
泡立て生地					
タルト	160 – 180	30 – 35	–	–	–
フランベース	160 – 180	25 – 30	–	–	–
スイスロール [1]	160 – 180	20 – 25	–	–	–
練り込み生地					
フランベース	150 – 170	25 – 30	–	–	–
シュトロイゼルケーキ（ガラストレイ）[1]	150 – 170	40 – 50	–	–	–
ビスケット [1]	150 – 170	20 – 30	–	–	–
チーズケーキ	150 – 170	85 – 95	–	–	–
アップルパイ	150 – 170	45 – 55	–	–	–
トッピングしたアプリコットタルト	150 – 170	60 – 70	–	–	–
醗酵生地					
シュトロイゼルケーキ（ガラストレイ）[1]	150 – 170	35 – 45	–	–	–
フレッシュフルーツケーキ（ガラストレイ）[1]	160 – 180	40 – 50	150	170	35 – 40
シュトレン（ドイツ風クリスマスケーキ）	150 – 170	55 – 65	–	–	–
白パン	160 – 180	40 – 50	–	–	–
全麦パン	140 – 160	150 – 180	–	–	–
ピザ（ガラストレイ）[1]	170 – 190	40 – 50	150	180	30 – 40
オニオンタルト（ガラストレイ）[1]	150 – 170	35 – 40	–	–	–
アップルターンオーバー [1]	150 – 170	25 – 30	–	–	–
シューペーストリー、エクレア [1]	160 –180	30 –40			
パフペーストリー [1]	180 –200	20–25			
メレンゲ、マカロン [1]	120 –140	35 –45			

特に明記しない限り、記載されている時間はオーブンを予熱していない場合のものです。
オーブンが予熱してある場合、最長で 10 分調理時間が短くなります。

[1] 2 番目の棚位置

[2] 容器を直接ガラストレイの上に置きます。

この早見表の内容は、あくまで目安です。ここで紹介した料理やその他の料理については、オーブンに付属のレシピブックまたは電子レンジやレンジオーブンに関する優れた料理解説書を参照してください。

オーブンの庫内、ドアの内部側

> **オーブンの庫内とドアの内部側は、使用後は熱くなっています。やけどの恐れがあります。**
>
> **掃除をする場合、庫内、ドアの内部側、ドアシールが冷めるまで待ってください。**
> **オーブンは定期的に掃除してください。**
> **使用するたびに掃除するのが理想的です。**
> **長期間放置しておくと掃除が余計大変になり、汚れが落ちなくなることもあります。**
> **汚れがひどいと本機が損傷する可能性も考えられます。**

庫内、ドア、ドアシールが損傷していないか、定期的にチェックしてください。

> **もし何らかの破損が見つかった場合、サービス員が修理するまで電子レンジモードを使用するのは避けてください。**

オーブン庫内はステンレスでできています。
従来のオーブンモードで発生する高熱によって、ステンレスが若干黒くなることがあります。

ぬるま湯に食器用洗剤を少量溶かして柔らかいスポンジまたは布につけ、オーブン庫内、ドアの内部側、ドアシールを掃除します。柔らかい布で水気を拭き取ります。

もっとひどい汚れの場合、コップ1杯ほどの水を2、3分加熱して沸騰させます。蒸気が壁にかかり、汚れがやわらかくなります。こうすれば、オーブン庫内が拭けるようになります。必要に応じて少量の洗剤を使ってください。

食品が焦げ付いた場合、研磨用ではない台所用スポンジに、研磨剤の入っていない弱性洗剤かステンレス専用の洗剤をつけて使ってください。

> **ステンレスは擦り傷がつきやすいので、研磨剤は使わないでください。**
>
> **金属製の尖った掃除用具は、表面に傷がつくのでガラスの掃除には使用しないでください。**
>
> **オーブン用スプレーを使う場合、メーカーの説明書に従ってください。開口部分にスプレーしないでください。**

布やスポンジに大量の水を含ませないでください。また、水などの物質が開口部分に入らないようにしてください。

オーブン内のにおいを中和させるには、コップ1杯の水にレモン汁を加えてオーブンに入れ、数分間沸騰させます。

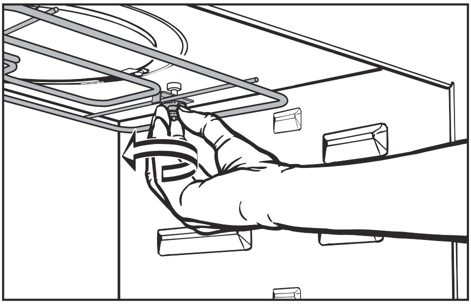
吹きこぼれた果汁やケーキの生地などの汚れは、オーブンが温かいうちに取り除くようにします。

吹きこぼれた果汁で、表面の色が変わってしまうことがあります。

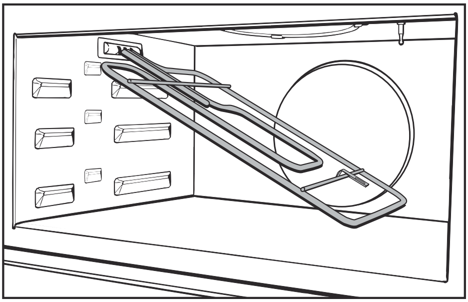
オーブン庫内の天井部分

オーブン庫内の天井部分の汚れがひどい場合、グリルヒーターを下げることができるので、掃除がしやすくなります。

やけどの危険があるので、グリルのヒーターを引き下げる際はヒーターが冷めるまで待ってください。



■ グリルのヒーターを下げるには、ネジをゆるめて取り外します。



■ ゆっくりとグリルのヒーターを下げます。

ヒーターは無理に引き下げないでください。破損する可能性があります。

■ 掃除をした後は、ゆっくりとグリルのヒーターを持ち上げます。ネジを締め、ヒーターを元の位置に戻します。

フロント、操作パネル

■ 表面とスイッチ類は、ぬるま湯に食器用洗剤を少量溶かしてつけた柔らかいスポンジや布で掃除します。

■ 柔らかい布で、表面をふき取ります。

金属製の尖った掃除用具は、表面に傷がつくのでガラスの掃除には使用しないでください。

ガラスフロント仕様

本機のフロント部やスイッチ類は、擦りや磨耗傷ができやすい材質でできています。

次のものを使用しないでください。

- 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザーなど）
- 研磨剤入りスポンジ（なべ磨き用スポンジや、以前使った研磨剤が残っているスポンジなど）

ー金属製の尖った掃除用具

- オーブン用スプレー

ドアの取っ手や操作部品は、定期的に掃除してください。使用するたびに掃除するのが理想的です。定期的な掃除により、油脂などの汚れが表面に付いて取れにくくなるのを防げます。

アルミフロント仕様

アルミは、光の当たる角度や周囲の環境、見る角度によって、異なって見えます。

汚れを長い間放置すると、アルミ表面やスイッチ類が変色したり、損傷したりする場合があります。汚れはすぐに除去してください。

本機のフロント部やスイッチ類は、擦りや磨耗傷ができやすい素材でできています。

次のものを使用しないでください。

- 酸化ナトリウム、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
- 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザーなど）
- 研磨剤入りスポンジ（なべ磨き用スポンジや、以前使った研磨剤が残っているスポンジなど）
- ステンレス用洗剤
- 石灰質剥離用洗剤
- 食器洗浄機用洗剤
- オーブン用スプレー

ステンレス仕様

本機のフロント部やスイッチ類は、擦りや磨耗傷ができやすい素材でできています。

次の部分を掃除する場合、別に記載した注意事項をそれぞれ守ってください。

- ステンレス表面
- 色付きステンレス製スイッチ類

ステンレス表面

ステンレス表面の掃除には、研磨剤を含まないステンレス用専用洗剤を使用することができます。

ただし、スイッチ類には使用しないでください。

掃除とお手入れ

次のものを使用しないでください。

– 酸化ナトリウム、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
– 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザーなど）
– 研磨剤入りスポンジ（なべ磨き用スポンジや、以前使った研磨剤が残っているスポンジなど）

弊社販売代理店でお求めいただける「Neoblank」など、ステンレス専用の品質改良剤を使用すると、汚れの再付着を防ぐことができます。ラベルに記載してあるメーカーの説明に従い、薄く均一に力を込めて順方向にのばします。

色付きステンレス製スイッチ類

汚れを長い間放置すると、スイッチ類が変色したり、損傷したりする場合があります。汚れはすぐに除去してください。

次のものを使用しないでください。

– 酸化ナトリウム、酸、塩素系漂白剤を含む洗剤
– 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザーなど）
– 研磨剤入りスポンジ（なべ磨き用スポンジや、以前使った研磨剤が残っているスポンジなど）
– ステンレス用洗剤
– オーブン用スプレー

付属品

コンビラック

使用後は毎回洗って乾かしてください。頑固な汚れはステンレス用洗剤で落としてください。

ガラストレイ

ガラストレイは、お湯と食器用洗剤で洗うか、食器洗浄機を使用してください。
研磨剤は使用しないでください。擦り傷がつく恐れがあります。

沸騰棒

沸騰棒は食器洗浄機で洗うことができます。

すべての設置作業、保守点検および修理は、国および地方自治体の安全基準に従って、有資格者が行わなければなりません。無資格者による修理などは危険で、保証の対象外です。本機のお手入れや修理に際しては、作業が終わるまで電源が完全に遮断されていることを必ず確認してください。

ただし、次のような小さなトラブルは、弊社のサービス部に連絡しなくてもご自分で解決できる場合があります。

こんなとき、どうしたらいい? . . .

. . . 画面が表示されない。

■ 次のことを確認してください。

– 本機がコンセントに正しく接続され、電源が入っていますか?

– ブレーカ(ヒューズ)が落ちていませんか?(弊社サービス部へお問い合わせください)

– 時刻表示がオフに設定されていませんか?(「設定」を参照してください)

. . . スタートしない。

■ 次のことを確認してください。

– 電子レンジモードの場合、本機のドアがきちんと閉じられていますか?

– 電子レンジモードの場合、出力設定と調理時間が入力されていますか?

. . . 電子レンジや加熱は動作するが、庫内の照明が点灯しない。

ハロゲンランプに問題があり、交換が必要です。

本機を電源から切り離してください(スイッチを切ってコンセントからプラグを抜くかヒューズを取り外す、または該当する場合、断路器でスイッチを切ります)。

■ 電球のカバーを回して取り外します。

■ ハロゲンランプを引き抜きます。

■ 新しいハロゲンランプを装着します。

規格は次のとおりです。
12 W、10 W
300℃までの耐熱性
取り付け具 W271、Osram 社製の 64418 型

■ カバーを元の位置に回してはめ込みます。

■ 本機を電源に再び接続します。

. . . 食品が十分加熱されない、または設定時間が終了しても調理できていない。

■ 次のことを確認してください。

– 電子レンジを使っているときに調理の途中で一時停止した後、再度スタートするのを忘れていませんか?

– 電子レンジモードで調理や再加熱をした場合、設定に合った調理時間を選択していますか?出力レベルが低いと調理時間が長くなります。

故障かな?と思ったら

. . . 推奨の時間が過ぎても、ケーキやビスケットが調理できていない。

■ 次のことを確認してください。

– 正しい温度に設定していましたか?

– レシピが変更されていませんか?水分や卵の量を増やすと、生地の水分が増し、焼き時間を長くしなければなりません。

. . . ケーキやクッキーに焼きむらがある。

少々の焼きむらが出るのが普通です。

■ 焼きむらがはげしい場合は、次のことを確認してください。

– 温度の設定が高すぎませんでしたか?

– 使用した焼き型の色および材質。光沢のある型はあまり適していません。次は別の型を試してみてください。

. . . 電子レンジモードで再加熱や調理を行った後、料理がすぐに冷たくなる。

電子レンジで調理した場合、食品はまず外側が加熱され、内側には熱がゆっくりと伝わるだけです。

もし高い出力レベルで加熱した場合、熱が食品の内部まで伝わっていなかったのかもしれません。食品の真ん中は温かいかもしれませんが、端は冷たいです。皿料理など所々で密度の違う料理を再加熱する場合、低い出力でスタートし、調理時間を長くしたほうが良いでしょう。

. . . 電子レンジモードや電子レンジの組み合わせモードを使うと変な音が聞こえる。

■ 次のことを確認してください。

– 金属製の容器を使っているために火花が発生していませんか?(「電子レンジに適した容器」P.17 を参照してください)

– 食品にアルミホイルをかぶせていませんか?その場合、アルミホイルを取り外します。

上記の説明に従っても問題が解決しない場合、弊社コールセンターへお問い合わせください。決して外部ケースを開けないでください。

本機の修理を行うのは、ミーレのトレーニングを受けた有資格者に限定されます。

修理についてのご相談窓口

ご自分で直せない故障については、下記にお問い合わせください。

– 販売店もしくは指定のサービス店

または

– 弊社コールセンター（所在地は裏表紙をご覧ください。）

問い合わせの際は、銘板シールに記載された、ご使用の機器のモデル番号とシリアル番号をお知らせください。銘板シールは、庫内の手前側にあります。

サービス向上のため、お客様の電話をモニター録音させていただくことがありますのでご了承ください。

設置方法

ビルトインのオプション

本機は次の場所への設置に適しています。

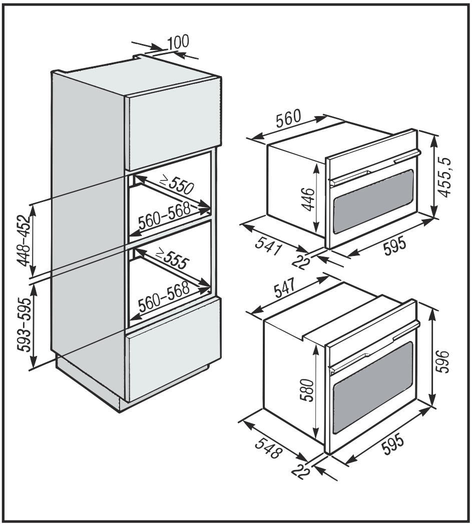
– オーブンと組み合わせてトールユニットへ

– 単独でトールユニットへ

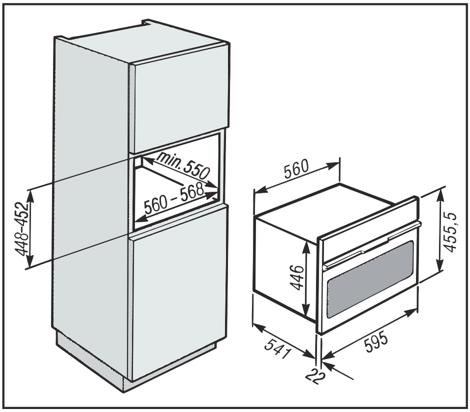
– ベースユニットへ

ビルトインの寸法

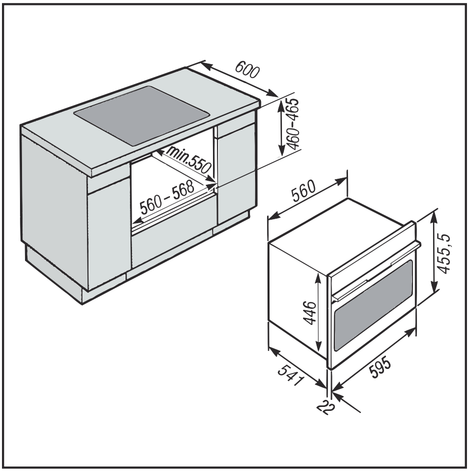
オーブンと組み合わせてトールユニットへ設置する場合



トールユニットへ設置する場合



ベースユニットへ設置する場合

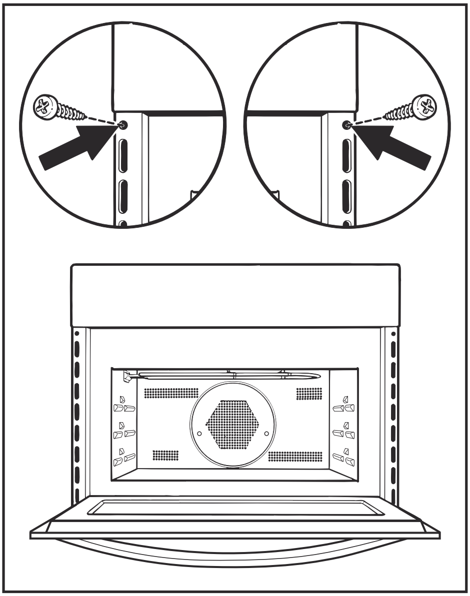


レンジの下に取り付ける場合、レンジを設置する方法も必ず考慮に入れておいてください。

設置方法

■ プラグをコンセントに差し込みます。

■ 本体を外部ケースユニットにセットして、位置を決めます。



■ オーブンのドアを開き、2本のネジを使用してオーブントリムの穴から本体をケースユニットの両側面に固定します。

オーブンは外部ケースユニットに正しく設置されるまで絶対に動作させないでください。

仕様

定格電圧 :	単相 200V
定格周波数 :	50 Hz あるいは 60 Hz
定格消費電力 :	電子レンジ　1.8 kW　50 Hz 〃　1.7 kW　60 Hz オーブン　2.2 kW
適用ヒューズ :	20A
外形寸法 :	H 456 x W 595 x D 563 mm
庫内容量 :	37 ℓ
電子レンジ出力 :	1000 W・850 W・600 W・450 W・300 W・150 W・80 W
温度調節 :	最大 225℃
質量 :	47.2 kg

保証書について

保証書は、販売店または指定サービス店が所定事項を記入の上お渡しします。その際、必ず「据付日、販売店名、商品引き渡し店名」等が記入されていることを確認の上、記載内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

● 保証期間は、据付日から１年間です。

＊ただし、この期間中でも故障の原因や修理の内容によっては有料となる場合があります。詳しくは保証書を良くお読 みください。

修理について

異常がある場合はご自分で修理なさらずに、必ず販売店もしくはサービス店にご連絡ください。

● 保証期間中の修理

保証書の記載内容に基づき、無料あるいは有料で修理いたします。

● 保証期間経過後の修理

修理により製品の機能が維持、回復できる場合には、ご要望により有料で修理いたします。

● 補修用性能部品の最低保有期間

補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後６年です。

＊性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスの依頼について

修理および転居・改築の際の製品移動、その他ご不明な点は、販売店もしくは指定サービス店にご依頼またはお問い合わせください。

● お知らせいただきたい内容

1. 異常の状況
2. 製品名（保証書に記載してあります）
3. 据付日（　　　　　〃　　　　　）
4. 型　式（　　　　　〃　　　　　）

＊型式・製造番号はドアを開けた庫内下部に取り付けてある銘版に記載されています。

愛情点検

長年ご使用のオーブンレンジの点検を！

ご使用の際、
このようなことはありませんか

●スイッチを入れてもときどき運転しない時がある
●運転中に異常な音や振動がする
●本体ケースが変形していたり、異常に熱い
●電気オーブンにさわるとビリビリ電気を感じる
●その他の異常や故障がある

▼

●使用を中止してください●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切り分電盤の専用ブレーカーをOFFにして、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ミーレ・ジャパン株式会社

本社： 〒150-0044東京都渋谷区円山町3-6　E・スペースタワー11F

コールセンター：通話料無料 0120-310-229／03-5784-0039

1306　M.-Nr. 06 760 480 / 00

ja-JP